

WOK ÉLECTRIQUE
Electric wok

W 140 Shan



MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

FRANÇAIS

***WHITE & BROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénouées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Le wok ne doit être utilisé qu'avec les accessoires qui lui sont associés.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Utiliser sur une surface plane et stable.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement. Utiliser les poignées thermo-isolantes.

- Ne pas immerger le cordon ou la prise d'alimentation électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Seul le cordon d'alimentation approprié doit être utilisé avec cet appareil.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agrée.

Recommandations spécifiques :

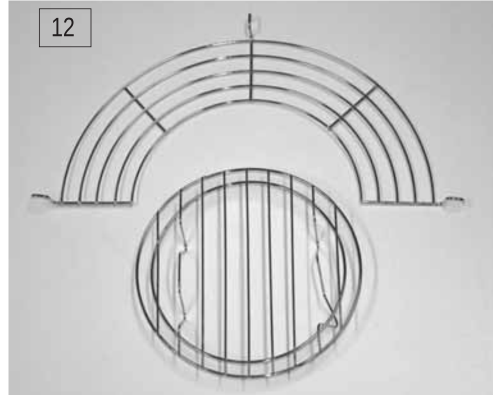
- Connecter d'abord la prise d'alimentation à l'appareil, avant de le brancher sur secteur. Avant de débrancher l'appareil, régler le thermostat sur « 0 » et déconnecter de la prise avant de retirer le cordon de l'appareil.
- Prendre toutes les précautions utiles pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Ne pas utiliser le wok lorsqu'il est vide
- Le wok et son contenu restent chauds après l'utilisation.

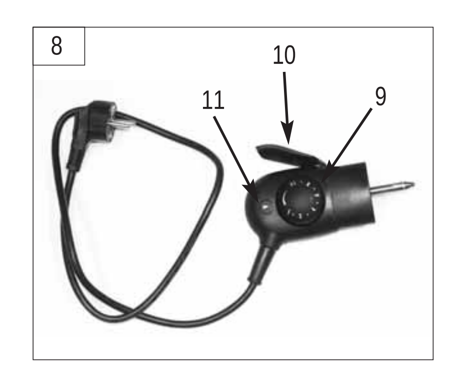
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Revêtement anti-adhésif
2. Couvercle en verre
3. Fente d'aération réglable
4. Poignées thermo isolantes
5. Recipient en fonte d'aluminium
6. Base détachable
7. Pieds anti-dérapants
8. Prise d'alimentation thermostatique amovible
9. Thermostat
10. Loquet de déblocage de la prise d'alimentation électrique
11. Témoin lumineux de fonctionnement
12. Grilles de cuisson vapeur







Revêtement anti-adhésif
Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, ni d'objets pointus (comme des couteaux) pour cuisiner dans le wok, le revêtement anti-adhésif pourrait s'abîmer.

Prise d'alimentation thermostatique
Prise d'alimentation amovible équipée d'un thermostat réglable sur 10 puissances.

Couvercle en verre avec fente d'aération
Permet de surveiller la cuisson et de contrôler le niveau d'humidité.

Base amovible
Pour détacher le wok de la base, tourner le bouton sous la base.
Pour les assembler, pousser le bouton et le tourner.

Poignées thermo isolantes
Permettent de tenir le wok pendant la cuisson ou de le transporter juste après utilisation sans risquer de se brûler.
Ne prendre l'appareil que par ses poignées, le corps de l'appareil est chaud.

Pieds anti-dérapants
Pour un maximum de stabilité pendant l'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortir l'appareil ainsi que tous les accessoires de l'emballage.
- Laver le wok et le couvercle à l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- Préparer la surface anti-adhésive en l'essuyant légèrement avec un papier absorbant imbibé d'huile végétale. Répéter l'opération après quelques mois d'utilisation.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

UTILISATION

- Insérer la prise thermostatique dans la base du wok et brancher le cordon sur l'alimentation électrique.
- Tourner le thermostat pour régler la température désirée. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
- Une fois que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Le wok est prêt à être utilisé.

Le témoin lumineux restera allumé jusqu'à ce que la température demandée soit atteinte, puis il alternera "allumé/éteint" pendant la cuisson. Il indique que le wok maintient la bonne température.

Note : Lors de la première utilisation du produit, le wok peut dégager une odeur désagréable et/ou de la fumée. Cela est tout à fait normal.

DIFFÉRENTS TYPES DE CUISSON

- Blanchir : insérer les aliments en les plongeant dans l'eau bouillante.
- Mijoter : les aliments cuisent dans une sauce (ou tout autre liquide). Cuisson à découvert.
- Friture : basique dans la cuisine chinoise. Egoutter soigneusement les aliments pour éviter les projections d'huile chaude.
- Cuisson à la vapeur : les aliments sont placés sur la grille métallique ou sur la grille du fond avec un peu d'eau. Cuisson à couvert.
- Faire sauter des viandes, poissons, fruits de mer, légumes. Verser la quantité d'huile nécessaire et la répartir sur les parois, incorporer les aliments en les mélangeant à l'aide de la spatule pour les déposer sur les parois.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil, puis le laisser complètement refroidir.
Retirer la prise d'alimentation thermostatique du wok.

- Nettoyer les parties de l'appareil dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincer et sécher soigneusement avant de réutiliser ou de ranger.
- La base et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Pour détacher le wok de la base, tourner le bouton sous la base selon la flèche.
- Pour les rassembler, positionner la base sur le wok, pousser et tourner en même temps.

- Il est recommandé de bien sécher la partie intérieure du wok avec un chiffon doux après chaque nettoyage pour conserver le revêtement anti-adhésif.
- Ne jamais utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas plonger la prise d'alimentation dans l'eau. Pour la nettoyer, utiliser un chiffon humide.

Note : Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement après usage pour brûler les graisses résiduelles. Ceci est inutile, produirait des fumées et exposerait l'appareil à un risque d'inflammation.

RECETTES



Quelques recettes à agrémenter selon vos goûts et les saisons.



FRICASSÉ DE RIZ ET POUSSES D'ÉPINARDS, SAUMON FUMÉ À LA CRÈME

4 personnes
Préparation 20 min
Cuisson 8-10 min

Ingrédients :

- 4 tranches de saumon fumé
- 20 cl de crème fraîche
- 100 gr de pousses d'épinards
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 200 gr de germes de soja frais
- 150 gr de riz basmati
- 1 citron
- 4-5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- graines de sésame
- sel, poivre

• Faire cuire le riz basmati dans une casserole d'eau bouillante.
• Eplucher les carottes, les couper en julienne. Les réserver dans un bol d'eau fraîche.
• Eplucher les pousses d'épinards en enlevant le petit bout de queue. Les laver et les réserver.
• Eplucher et hacher les échalotes.
• Peler à vif le citron (enlever la peau jaune et blanche pour peler à vif) et lever les suprêmes (quartier uniquement de pulpe).
• Couper les tranches de saumon fumé en lamelles.
• Faire chauffer le wok avec l'huile d'olive (th.7).
• Faire suer les échalotes avec les germes de soja pendant 2-3 min.
• Ajouter les carottes, faire suer 1-2 min en mélangeant le tout.
• Mettre le riz cuit et baisser le thermostat à la position 2-3.
• Rajouter la crème, mélanger.
• Couvrir pendant 5 min.
• Rajouter les pousses d'épinards, mélanger. Parsemer avec les lanières de saumon. Mélanger délicatement.
• Disposer les suprêmes de citron sur le dessus. Parsemer de graines de sésame et servir de suite.

FONDUE DE BŒUF FAÇON ASIATIQUE

4 personnes
Préparation 15-20 min
Cuisson (sur le moment)

- 600 gr de bœuf coupé en lamelles très fines
- ½ choux chinois
- 200 gr de nouilles chinoises aux œufs
- 200 gr de pleurotes
- 1 l. de bouillon de bœuf
- 200 gr de poids gourmands
- Sauce soja

• Blanchir les poids gourmands dans l'eau bouillante salée pendant 2 min. Ils doivent rester croquants. Les plonger ensuite dans de l'eau glacée (eau avec glaçons).
• Cuire à part les nouilles chinoises, les rincer à l'eau froide après la cuisson. Les passer un peu à l'huile pour éviter qu'elles ne collent.
• Couper les pleurotes en 2-3 morceaux puis les feuiller, les laver et les réserver.
• Faire chauffer ¼ L de bouillon de bœuf dans le wok, ajouter un peu de sauce soja selon votre goût (th.5), rajouter le bouillon au fur et à mesure.

Principe de la fondue :

• Disposer les ingrédients dans des récipients séparés.
• Faire cuire chaque ingrédient selon votre goût dans le bouillon et égoutter sur la grille supérieure.
• Pour les pâtes faire tremper dans le bouillon pour les réchauffer.
• Assaisonner le tout à votre goût

FRICASSÉ DE VEAU À LA NOIX DE COCO

4 personnes
Préparation 10-15 min
Cuisson 10-15 min

- 4 escalopes de veau
- ½ poivron rouge, ½ poivron jaune et ½ poivron vert
- 200 gr de pousses de soja
- Gingembre frais (un petit morceau selon votre goût)
- 20 cl. de lait de coco
- ½ noix de coco fraîche en lamelles
- 50 gr de champignons noirs séchés
- 150 gr de nouilles chinoises
- Huile d'olive
- Sel et poivre

• Couper les escalopes de veau en lamelles. Réserver.
• Cuire à part les nouilles chinoises, les rincer à l'eau froide après la cuisson. Les passer un peu à l'huile pour éviter qu'elles ne collent.
• Réhydrater les champignons noirs (faire tremper dans l'eau tiède 15 min), les couper en lamelles.
• Eplucher et couper le gingembre en julienne très fine.
• Eplucher les poivrons, enlever les pépins, les couper en lamelles fines.

• Faire chauffer le wok (th.7) avec l'huile d'olive. Assaisonner le veau et le faire colorer, débarrasser.
• Faire suer les germes de soja avec de l'huile d'olive, puis ajouter les poivrons et le gingembre (4 minutes).
• Rajouter le veau, les champignons, les pâtes, le lait de coco, couvrir (th. 3-4).
• Ajouter la coco fraîche et servir.

TEMPURA DE CREVETTES ET LÉGUMES

Préparation : 15 min
Repos : 20 min
Cuisson : 2-3 min par bouchée

- Huile de pépin de raisin
- crevettes
- poivrons
- carottes
- courgette
- farine
- eau, sel

Adapter les quantités selon votre goût.

Pâte :
1 tasse de farine (environ 20 cl)
1 tasse de mélange : 1 œuf + eau (même volume que la farine)

- Couper les légumes en lamelles.
- Préparer les crevettes, ôter les têtes et les décortiquer sauf l'extrémité. Rincer à l'eau claire.
- Préparer la pâte en mélangeant légèrement la farine, l'eau et l'œuf.
- Laisser reposer la pâte 20 minutes au réfrigérateur.
- Faire chauffer le wok à vif avec l'huile de pépin de raisin (th.5).
- Tremper les légumes dans la pâte et faire frire.
- Dès qu'ils sont bien dorés, sortir et égoutter sur la grille prévue à cet effet.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children or incompetent persons. Do not allow them to play with the appliance.
- This appliance should not be used by people (and children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or without experience and knowledge, except if a person responsible for their security can supervise or give preliminary instructions for product use.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Keep the power cord away from any heating source.
- The cord length of this product has been designed to reduce the risk of fall. If needed, an extension cord may be used. Do not let it hung over the working area and make sure no-one can accidentally trip over it.
- Only use accessories supplied with the appliance and recommended by White&Brown.
- Unplug the appliance before cleaning. Allow to cool before ranging or cleaning.
- Do not use outside.
- Do not immerse power plug in water.
- Place the appliance on a plane and steady surface.
- Never use near flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets …
- Only the appropriate power supply cord must be used with this appliance.
- Always clean after using.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Specific recommendation

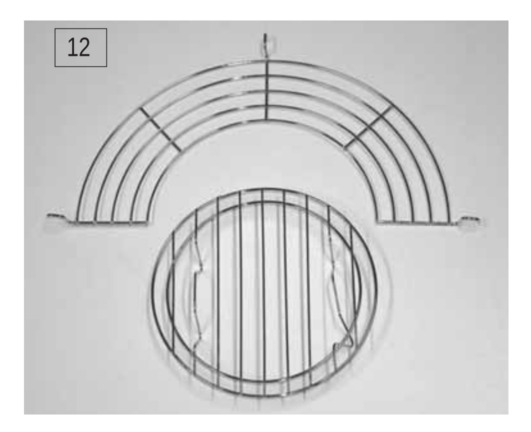
- First plug the power cord on the appliance, then plug to the mains.
  To unplug, set the thermostat on “0” and disconnect from the mains.
- Never touch the hot parts of the appliance when operating. Use the thermo-insulated handles.
- Pay special attention when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never use the wok empty.
- The wok and contents will remain hot after use.

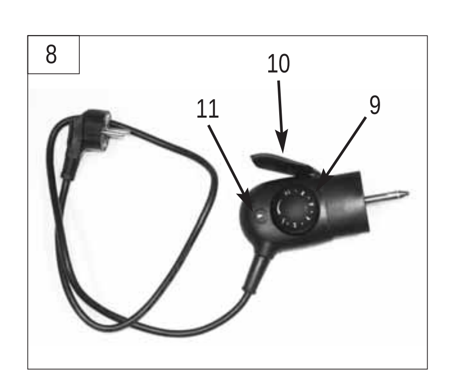
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSABILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THIS RECOMMENDATION.

DESCRIPTION

1. Non-stick coating
2. Glass lid
3. Adjustable steam vent
4. Thermo insulated handles
5. Heavy duty die-cast cooking vessel
6. Detachable base
7. Non-slip feet
8. Removable power plug
9. Thermostat
10. Trigger-release
11. Power light indicator
12. Grids







Non-stick coating
Do not use metal utensils when cooking. Do not use sharp objects as a knife to cook inside the wok vessel. Non-stick coating could be damaged.

Removable power cord thermostatically
Removable power cord equipped with a 10 heat settings thermostat.

Glass lid with adjustable steam vent
Allows you to see your cook during use and control moisture levels while cooking.

Detachable base
Allows an easy cleaning. Un-twist the button below the base and pull the base.
To fix again, push the button and twist.

Thermo insulated handles
Make handling your wok safe when cooking or transporting after use.
Take the wok vessel only by thermo insulated handles, the other parts of the appliance are hot.

Non-slip rubber feet
Provide extra stability and prevent slipping.

BEFORE THE FIRST USE

- Take out the appliance and all accessories from the packaging.
- Wash the wok and its lid with warm soapy water, rinse thoroughly and dry.
- Prepare the surface of the wok vessel by applying a thin coat of cooking oil and wiping over with paper towelling. Re-seasoning is recommended every few months.

USING

- Insert the power plug into the base of the wok, and plug the cord into a power outlet.
- Turn the thermostat to the desired temperature setting. The power light indicator lights on.
- When the temperature has been reached, the power light indicator goes out. The wok is ready for use.

- The power light indicator will remain on until the set temperature has been reached, and then it will cycle on and of throughout cooking. This will ensure that the wok maintains the correct temperature.

Note: unpleasant smell or temporary smoke can occur during initial use.

CLEANING

- Turn the power off, unplug and let the appliance cool before cleaning.
- Remove the power plug from the wok.

- Clean all parts with warm sapy water in warm soapy water using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- The base and the lid can be washed in the dishwasher.

- We recommend to wipe the wok vessel in after each use with a paper towel to maintain the seasoning of the non-stick coating.
- Do not clean any part of the appliance with abrasive cleaners e.g. souring powders, scouring pads, or any abrasive products.
- Do not immerse power plug in water, if cleaning is necessary, wipe over with a damp cloth.

Note : Do not let the wok on to “burn off” any food or dripping remaining on the plate after cooking. It may cause unnecessary smoke, reduce the life of the non-stick coating and may present a fire hazard.

NOTE :



Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.

Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

La Madeleine
Patrick Gauthier ■ Cuisinier avant tout

Chef du très réputé restaurant bourguignon "La Madeleine" à Sens, Patrick Gauthier est le partenaire privilégié de White and Brown.
Toute l'équipe de la Madeleine participe au développement de nos gammes de petit-électroménager pour la préparation culinaire et la cuisson.
Nous les remercions de nous apporter leur expérience et leur amour de la bonne cuisine !













Cuisinez avec votre électroménager !

■ □ □

Retrouvez toutes les recettes de La Madeleine adaptées à vos appareils de petit-électroménager W≡B dans le livre "Cuisinez avec votre électroménager" paru aux éditions Romain Pages.

06/08